

Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy I BS 2 2023/2024**

Przedmiot: **Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej.**

Nr programu nauczania: CKZiU-BS2-TZYW-343404-2023

Nazwa programu: Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych.

Podręczniki:

Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska: „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, Część 1, WSiP, 2019.

Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, Kwalifikacja T.15.1, WSiP, 2013.

Nauczyciel : Marek Kot

<p>Wymagania konieczne [ocena dopuszczająca]</p>	<p>Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ wyjaśnia pojęcie badania stanu odżywienia,▪ zna podstawowe metody oceny stanu odżywienia▪ zna pojęcia: choroba żywieniozależna, wegetarianizm, weganizm, żywienie alternatywne, nietolerancja pokarmowa, alergia pokarmowa, receptura potrawy, jadłospis▪ zna choroby żywieniozależne,▪ zna receptury potraw▪ zna podstawowe zasady planowania i układania jadłospisów,▪ zna konstrukcję jadłospisu▪ potrafi odróżnić jadłospis od diety,▪ potrafi odróżnić jadłospis od karty menu,▪ zna podstawowe przepisy dotyczące ochrony danych osobowych,▪ określa i definiuje pojęcie podatku,▪ wyjaśnia definicję zakładu gastronomicznego,▪ definiuje proces gospodarczy.▪ wymienia czynniki, wpływające na popyt usług gastronomicznych,▪ zna czynniki, wpływające na wybór oferty usługowej,▪ podaje definicję zaopatrzenia,▪ zna podstawowe zasady przechowywania produktów spożywczych,▪ zna definicję promocji.
<p>Wymagania podstawowe [ocena dostateczna]</p>	<p>Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ potrafi scharakteryzować wybrane choroby żywieniozależne,▪ potrafi dokonać zamiany produktów, wykluczonych w określonej diecie,▪ zna metody oceny jadłospisów,▪ charakteryzuje i wyjaśnia poszczególne zasady planowania jadłospisów,▪ charakteryzuje poszczególne rodzaje diet, żywienia alternatywnego,▪ charakteryzuje metody stanu odżywienia▪ charakteryzuje choroby alergiczne i wynikające z nietolerancji składników pokarmowych,▪ zna czynniki, wpływające na różnice wymagań żywieniowych w poszczególnych grupach wiekowych▪ zna cel i zadania prawa autorskiego,▪ określa cel i zadania podatków.▪ potrafi wymienić rodzaje zakładów gastronomicznych,▪ określa z małą pomocą wzajemne zależności pomiędzy różnymi poziomami rynku.▪ zna rodzaje zaopatrzenia,▪ potrafi wymienić optymalne warunki przechowywania towarów,▪ zna cel i zadania promocji.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ określa funkcje promocji oraz instrumenty promocyjne.
<p>Wymagania rozszerzające [ocenę dobrą]</p>	<p>Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ wyjaśnia różnice pomiędzy chorobą żywieniozależną a tradycyjną, ▪ potrafi scharakteryzować źródła i zamienniki w żywieniu alternatywnym, ▪ planuje jadłospis dla określonej grupy wiekowej, ▪ określa skutki nie właściwego doboru obróbki technologicznej do określonej diety, ▪ potrafi zastosować określony rodzaj obróbki technologicznej do właściwej diety, ▪ zna przyczyny nietolerancji i alergii na określony składnik pożywienia, ▪ potrafi wymienić i scharakteryzować jednostki i zespoły chorobowe, wymagające interwencji dietetycznej, ▪ potrafi scharakteryzować pojęcia: ocena stanu żywienia, ocena stanu odżywienia, wegetarianizm, weganizm, witarianizm, ▪ odróżnia poszczególne rodzaje wegetarianizmu, ▪ wyjaśnia, czym jest nietolerancja pokarmowa i alergia pokarmowa, ▪ wskazuje czynniki wpływające na strawność i przyswajalność pokarmów w poszczególnych grupach wiekowych, ▪ potrafi scharakteryzować etiologię wybranych chorób żywieniozależnych. ▪ identyfikuje przepisy prawa pracy oraz przepisy prawa autorskiego, ▪ wymienia rodzaje podatków. ▪ charakteryzuje poszczególne rodzaje zakładów gastronomicznych, ▪ określa wzajemne zależności pomiędzy różnymi poziomami rynku, ▪ identyfikuje sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe, ▪ charakteryzuje systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; ▪ określa działania promocyjne, dostosowane do typu klienta.
<p>Wymagania dopełniające [ocena bardzo dobra]</p>	<p>Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ potrafi wykorzystać w pełni posiadaną wiedzę, ▪ prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje zadania z zakresu podstawy programowej, pracuje w pełni samodzielnie, ▪ potrafi wykazać zależności między wymaganiami żywieniowymi określonej grupy ludności a planowaniem posiłków i jadłospisu, ▪ potrafi wykazać zależności między określoną jednostką chorobową a właściwą dietą, ▪ charakteryzuje wszystkie diety, ▪ charakteryzuje wszystkie wymagania dla poszczególnych grup wiekowych, ▪ potrafi określić metody oceny jadłospisów, ▪ dobiera właściwy jadłospis do określonego sposobu żywienia alternatywnego, ▪ rozróżnia i charakteryzuje metody stanu odżywienia i stanu żywienia ▪ określa znaczenie diet w procesie zdrowienia, ▪ dobiera właściwą dietę do określonej jednostki chorobowej, ▪ określa konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisów prawa podatkowego i prawa autorskiego, ▪ charakteryzuje poszczególne rodzaje podatków, ▪ wskazuje powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii, ▪ potrafi dokonać analizy działalności gastronomicznej na różnych poziomach rynku, ▪ potrafi zastosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; ▪ porównuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne.
<p>Wymagania wykraczające [ocena celująca]</p>	<p>Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter, ▪ potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, ▪ stosuje różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału,

	▪ bierze udział w konkursach i olimpiadach.
--	---

Uczeń zobowiązany jest do zaliczenia semestralnych treści programowych wynikających z programu nauczania do końca każdego semestru [1 i 2] w klasie pierwszej. Na zakończenie nauki przedmiotu będzie przeprowadzony test pisemny składający się z 20 do 40 zadań zamkniętych wielokrotnego wyboru z jedną odpowiedzią prawidłową. Aby zaliczyć przedmiot należy zdobyć przynajmniej 50% [w przypadku zajęć praktycznych 75%] możliwych do uzyskania punktów.

W każdym przypadku przewidziana jest jednokrotna możliwość poprawienia.

Wymagania edukacyjne dla przedmiotu : Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej są zgodne ze Statutem CKZiU w Dąbrowie Górniczej .

Podpis nauczyciela

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

.....